



Importancia en el ámbito agroalimentario

EL SERIDA: investigación por y para el campo (I)

Por **Carmen Díez Monforte**
Jefa del Dpto de Investigación y Servicios Tecnológicos del SERIDA

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) tiene su origen en la Ley 5/1999, posteriormente desarrollada por el Decreto 38/2000 de 4 de mayo del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias que aprueba y define su Reglamento de Organización y Funcionamiento, y a día de hoy es el instrumento del Principado de Asturias al servicio de la I+D+I en el ámbito agroalimentario. Dependiendo de la Consejería con competencias en Agricultura (Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial) trabaja en estrecha colaboración con todas las Direcciones Generales que la conforman, así como con el resto de instituciones dedicadas a la I+D+I de ámbito regional, nacional e internacional, y con el resto de agentes del sector.

El SERIDA es heredero de una larga historia de investigación, experimentación y transferencia de conocimientos agrarios, y resultado de la sucesiva fusión de unidades especializadas creadas en diferentes momentos del siglo pasado, principalmente las estaciones Pomológica de Villaviciosa, Pecuaria de Somió y Experimental de Grado, más un grupo procedente del

Laboratorio de Sanidad Animal (Pecuaria Regional) de Jove.

Desde sus dos sedes principales en Villaviciosa y Deva, y dos fincas experimentales en Illano y La Mata (Grado), y en cumplimiento de los fines que establece su ley de creación, presta servicios tecnológicos y desarrolla proyectos de investigación y de desarrollo tecnológico aplicados al sector primario, acompañando su necesaria transformación y contribuyendo indudablemente a su modernización y a la mejora de sus capacidades.

La actividad del SERIDA se desarrolla en torno a cuatro ejes principales: Investigación, Desarrollo e Innovación; Transferencia Tecnológica y Asesoramiento; Conservación de Recursos Genéticos y Formación. Abordaremos en este artículo la actividad que desarrolla en torno a la ejecución de proyectos de investigación, mientras que el resto serán analizados en la siguiente edición del periódico.

Con carácter general, el SERIDA dedica una parte importante de sus recursos a la generación de conocimiento científico relevante para el sector primario asturiano. Como organismo público de investigación perteneciente a la red de Centros de I+D+I vinculados al Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Tecnología

Agroalimentaria (INIA) que, hasta la actualidad, ha venido marcando las líneas prioritarias de I+D+I en el ámbito agroalimentario, el SERIDA busca respuestas y soluciones innovadoras y competitivas a las necesidades del campo y de la industria agroalimentaria de Asturias, a la resolución de problemas de la producción primaria o de la transformación de los productos primarios.

El Departamento de Investigación y Servicios Tecnológicos coordina los medios y capacidades de las diferentes Áreas y Programas que lo conforman, para el desarrollo de las actividades que respondan a las principales demandas del sector agroalimentario, todo ello en consonancia con los diferentes planes de investigación y desarrollo que, desde instancias regionales, nacionales y europeas, permiten obtener la financiación necesaria para llevar a cabo los proyectos de investigación e innovación que se ejecutan en la entidad.

El SERIDA mantiene los “bloques temáticos generalistas” que han constituido su foco de estudio desde sus orígenes (manzana, faba, reproducción animal, sanidad vegetal y animal, sidras, leche, carne, etc), pero ha ido incorporando a sus proyectos conocimientos y desarrollos avanzados que permiten hacer frente a los nuevos desafíos del

campo en la era del conocimiento y las nuevas tecnologías.

En el terreno de la **agricultura y el ámbito forestal** se estudian mejoras en productos emblemáticos para nuestro ‘agro’ como la faba, la manzana, los pequeños frutos o el kiwi, o nuestros bosques, como el castaño, incluyendo aspectos de producción, sanidad, caracterización genética o el desarrollo de nuevas variedades de especial interés productivo, o proponiendo sistemas de explotación silvopastoral adecuados a nuestro territorio; pero también se analizan nuevos productos resultantes del aprovechamiento de residuos de otras actividades para su utilización en agricultura, contribuyendo a la economía circular.

En el **área de ganadería**, se desarrollan proyectos relacionados con el bienestar animal y sus producciones, la optimización de los manejos para reducir emisiones de gases de efecto invernadero y mejorar la salud del suelo y la biodiversidad, la sanidad de la cabana ganadera y su conexión con la salud humana, o la selección genética para mejorar la productividad y la calidad de los productos. Y también, proyectos que desarrollan o utilizan tecnologías *ómicas* altamente innovadoras, para predecir la calidad de los productos agroalimentarios y la salud repro-

ductiva de los animales.

Conscientes de la fragilidad de nuestro ecosistema, de la importancia de preservar nuestro ‘Paraiso Natural’ y de la necesidad de desarrollar una actividad productiva que integre la bioeconomía en su día a día, el SERIDA estudia cómo implementar **sistemas de producción más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente** y profundiza también en la circularidad de la actividad agroalimentaria (reutilización de subproductos de la industria agroalimentaria), de forma que se puedan establecer nuevas políticas de apoyo a la sostenibilidad y al fomento de la conservación de la biodiversidad. El estudio de aspectos innovadores que pueden mejorar la calidad de vida del productor, como el uso de collares GPS y redes satelitales que permiten predecir la evolución de los paisajes o su capacidad de generar biomasa son, de nuevo, la prueba de que el campo evoluciona en paralelo y puede hacer un uso provechoso de los desarrollos tecnológicos.

Pendientes también de la seguridad alimentaria, el SERIDA analiza el efecto de los sistemas productivos sobre la **calidad de los alimentos**, con especial interés en la caracterización de productos alimentarios que puedan ser susceptibles de estar amparados por normas o etiquetas de calidad, dando apoyo a productos con marchio de calidad IGP, DO o Alimentos del Paraíso.

En definitiva, proyectos que contribuyen a poner en valor los recursos y el potencial agroalimentario de nuestra Comunidad Autónoma, que todavía requieren de un apoyo importante para alcanzar su pleno desarrollo.